Siméo

ELECTROPEM
Avenue du 8ème régiment de Hussards
68132 ALTKIRCH - Tél. : 03 89 08 33 00
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr



Siméo

Notice d'utilisation



Centrifugeuse
PC 450

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Vous trouverez à la fin de cette notice des idées recettes qui vous feront découvrir les possibilités de votre centrifugeuse.

Descriptif technique



A	Tube d'alimentation	F	Bec verseur
B	Barre de verrouillage	G	Bouton Marche / Arrêt
C	Couvercle	H	Poussoir
D	Filtre	I	Bac à pulpe
E	Cuve		

Recommandations de sécurité particulières

- Toujours utiliser le poussoir (H) pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation (A). Ne jamais y mettre les mains ou un ustensile de cuisine.
- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation (A). Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir) n'est pas toléré.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Les lames centrales et la râpe du filtre (D) sont très tranchantes. Manipuler le filtre (D) avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la centrifugeuse en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe "Montage" de la notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de rabattre la barre de verrouillage (B) pour déverrouiller le couvercle (C).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 40 secondes sans interruption si le poids du jus et/ou de la pulpe devient trop important.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures, … sur le filtre (D).
- Attendez que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant d'ouvrir l'appareil
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant toute manipulation d'accessoires,
  - avant toute manipulation d'aliments,
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  - en cas de non-utilisation prolongée.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, …).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la centrifugeuse.
- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) avec de l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : "Montage").

Montage

- Placez la cuve (E) dans son logement, sur le bloc moteur.
- Placez ensuite le filtre (D) dans la cuve (E). Un clic vous assure la bonne mise en place du filtre (D).
- Faites légèrement basculer l'appareil vers l'avant puis engagez le bac à pulpe (I) sous les crochets situés à l'arrière de l'appareil. Poussez le bac à pulpe (I) contre le corps de l'appareil.

  Note : afin de minimiser le nettoyage, vous pouvez habiller le bac à pulpe (I) d'un sachet que vous jetterez avec la pulpe lors du nettoyage de l'appareil.
- Placez le couvercle (C) sur la cuve en plaçant le dégagement au dessus du bac à pulpe (I).

  Note : le couvercle (C) doit être parfaitement emboîté dans les encoches situées de part et d'autre de la cuve (E).
- Relevez la barre de verrouillage (B) et bloquez-la dans les logements prévus à cet effet sur le couvercle (C).

  Note : le couvercle (C) est correctement verrouillé lorsque la barre (B) est en position parfaitement verticale.
- Faites glisser le poussoir (H) à l'intérieur du tube d'alimentation (A) en alignant la rainure du poussoir (H) avec l'avancée située en partie haute du tube (A).
- Placez un récipient sous le bec verseur (F).
- Votre appareil est prêt à être utilisé.

Démontage

- Une fois la centrifugeuse arrêtée, débranchez-la.
- Enlevez le bac à pulpe (I) : basculez-le vers l'arrière et dégagez-le des crochets.
- Placez vos mains de part et d'autres de la barre de verrouillage (B) et abaissez-la de manière à la libérer des deux encoches du couvercle (C).
- Soulevez le couvercle (C) afin de le retirer.
- Placez vos mains de part et d'autre des crochets de la cuve (E) et soulevez délicatement cette dernière : la cuve (E) et le filtre (D) se dégagent.
- Otez le filtre (D) de la cuve (E).

Note : prenez garde lors de la manipulation du filtre (D), les lames centrales et la râpe sont très tranchantes.

Nettoyage

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Passez toutes les parties de l'appareil (exception faite du bloc moteur) sous l'eau afin d'éliminer l'essentiel de la pulpe.
- Lavez les parties amovibles à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.

  Note : le filtre (D) se nettoiera plus aisément avec une petite brosse ou la partie grattante (douce) d'une éponge.
- Il est indispensable que le filtre (D) soit dépourvu de tous résidus, en effet la pulpe séchée va obstruer les mailles du filtre et réduire la performance de votre appareil. Au besoin, faites tremper le filtre 10 minutes dans de l'eau chaude citronnée puis nettoyez-le à nouveau.
- Nettoyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.

Conseils

- Préférez l'utilisation de fruits et légumes frais qui sont plus savoureux et contiennent plus de jus.
- Il n'est pas nécessaire de peler les fruits, à l'exception des agrumes, de l'ananas et des betteraves non cuites.
- Nous vous recommandons de retirer la peau blanche des agrumes, cette dernière étant amère.
- Les fruits contenant de l'amidon tels bananes, papayes, avocats, figues, mangues … ne donnent pas de bons résultats dans la centrifugeuse, de même pour les fruits fibreux ou la tige comme la canne à sucre.
- Les feuilles (salade,…) et les tiges (herbes aromatiques) peuvent être confiées à la centrifugeuse.
- Tous les fruits à noyau (pèches, nectarines, cerises,…) doivent être dénoyautés avant d'en extraire le jus.
- Pour une extraction optimale, il est préférable d'appuyer doucement sur le poussoir (H).
- Il est préférable de boire le jus juste après l'avoir extrait, s'il est exposé à l'air durant trop longtemps, il va s'oxyder, brunir et perdre ses qualités gustatives et nutrionnelles
- Le jus de pommes en particulier brunit très vite. Pour ralentir ce processus, vous pouvez ajouter quelques gouttes de jus de citron.
- Les fruits et légumes produisent selon leur type, leur variété et la période de l'année des quantités variables de jus.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifier que l'appareil est branché ainsi que l'alimentation électrique
	Mise en marche du système de sécurité	L'appareil ne fonctionne pas si les pièces ne sont pas correctement mises en place. Vérifier le montage de l'appareil
Le moteur cale durant l'utilisation	L'extraction est trop vigoureuse	Enfoncer le poussoir plus lentement
L'extraction semble moins efficace	De la pulpe mouillée s'accumule dans le filtre	Ôter le couvercle et enlever la pulpe excédentaire
Il n'y a pas assez de jus et la pulpe est très mouillée	L'extraction est trop vigoureuse	Enfoncer le poussoir plus lentement
	Le filtre est bouché	Nettoyer le filtre
Le jus fuit entre le bord du couvercle et le filtre	L'extraction est trop vigoureuse	Enfoncer le poussoir plus lentement

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées en dernière page de ce document.

Idées recettes

Les recettes classiques

Jus de carottes, pommes et céleri
Pour 500 ml environ
- 4 petites pommes Granny Smith
- 3 carottes moyennes
- 4 branches de céleri

Passez à la centrifugeuse et servez de suite

Jus de carottes, betteraves et oranges
Pour 500 ml environ
- 2 carottes moyennes
- 3 betteraves moyennes
- 4 oranges pelées

Passez à la centrifugeuse et servez de suite

Jus de pomme, pêches et pamplemousses
Pour 600 ml environ
- 1 pomme Golden
- 2 ou 3 pêches dénoyautées
- 2 pamplemousses pelés

Passez à la centrifugeuse et servez de suite

Jus de pomme, poires et fraises
Pour 750 ml environ
- 1 pomme Granny smith
- 3 poires mûres
- 1 tasse de fraises équeutées

Passez à la centrifugeuse et servez de suite

Jus de pêches, ananas et poires
Pour 750 ml environ
- 1/2 ananas pelé et coupé en 2
- 2 pêches dénoyautées
- 2 poires mûres

Passez à la centrifugeuse et servez de suite

Jus de melon, menthe et pastèque
Pour 600 ml environ
- 1/2 melon pelé et épépiné
- 1/4 de pastèque
- 3 brins de menthe

Passez à la centrifugeuse (menthe et melon en même temps) et servez de suite

Jus de nectarines, pêches, fraises et framboises
Pour 500 ml environ
- 2 nectarines dénoyautées
- 2 pêches dénoyautées
- 100 g de fraises
- 100 g de framboises

Passez à la centrifugeuse et servez de suite



Les recettes composées

Jus de pomme chaud
Pour 1 litre environ

- 1,5 kg de pommes golden
- 1 citron pelé
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle

- Passez les pommes et le citron à la centrifugeuse
- Versez dans une casserole, et mettez à feu très doux
- Faites infuser le bâton de cannelle et les clous de girofle 5 à 10 minutes
- Ajustez si nécessaire le goût en ajoutant un peu de sucre ou de cassonade
- Filtrez le jus de pommes et dégustez

Jus d'agrumes chaud
Pour 1,5 litre environ

- 1 kilo d'oranges à jus épluchées
- 500 g de clémentines épluchées
- 1 citron épluché
- 1 bâton de canelle
- 1 étoile d'anis
- 2 clous de girofle

- Passez les agrumes à la centrifugeuse.
- Versez les jus dans une casserole et mettez à feu très doux.
- Faites infuser le bâton de cannelle, l'anis étoilé et les clous de girofle 5 à 10 minutes
- Ajustez si nécessaire le goût en ajoutant un peu de sucre ou de cassonade
- Filtrez et servez chaud

Jus de tomates aux herbes
Pour 1 litre environ

- 5 tomates bien mûres
- 4 feuilles de basilic
- 5 brins de persil plat
- 10 brins de cerfeuil
- 3 feuilles de céleri
- Sel, poivre, Tabasco
- Eau (selon besoin)

- Passez en même temps les tomates et les herbes à la centrifugeuse
- Ajustez l'assaisonnement selon vos souhaits
- Dégustez frais

Les recettes glacées

Boisson pétillante aux poires et abricots
Pour 700 ml environ

- 4 ou 5 abricots dénoyautés
- 3 poires
- 250 ml d'eau gazeuse ou de limonade
- 1 tasse de glace pilée

- Centrifugez les fruits
- Mettez la glace dans 4 grands verres
- Répartissez le jus dans les verres
- Ajoutez l'eau ou la limonade et remuez
- Servez de suite

Boisson au melon, framboises et fruits de la passion
Pour 500 ml environ

- 1/2 melon pelé et épépiné
- 250 g de framboises
- la pulpe de 2 fruits de la passion
- 1 tasse de glace pilée

- Centrifugez le melon et les framboises
- Ajoutez la pulpe des fruits de la passion en remuant
- Mettez la glace dans 4 grands verres
- Répartissez le jus
- Dégustez de suite

Boisson aux concombres, ananas et coriandre
Pour 600 ml environ

- 1/2 ananas pelé et coupé en 2
- 2 concombres
- 1/2 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- 1 tasse de glace pilée

- Centrifugez les fruits, les légumes et la coriandre
- Mettez la glace dans 4 grands verres
- Répartissez le jus dans les verres
- Servez sans attendre

Les recettes alcolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Colada
pour 4 portions

- 1/2 ananas pelé et coupé en quartiers
- 45 ml de liqueur de Malibu
- 45 ml de rhum blanc
- 45 ml de lait de coco
- 45 ml d'eau gazeuse
- 1 tasse de glace pilée

- Centrifugez l'ananas
- Ajoutez la liqueur, le rhum et le lait de coco
- Ajoutez l'eau gazeuse
- Mettez la glace dans 4 verres
- Répartissez le mélange dans les verres et dégustez avec modération

Bloody Mary
pour 4 portions

- 4 tomates moyennes
- 2 branches de céleri
- 1 gros piment épépiné
- 45 ml de vodka
- 1 tasse de glace pilée

- Centrifugez tomates, céleri et piment
- Remuez et ajoutez la vodka
- Mettez la glace dans 4 verres
- Répartissez le jus dans les verres et dégustez avec modération



Vos recettes

Caractéristiques techniques

Puissance Max.	700 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Poids net (kg)	4,3
Dimensions (cm)	H 40 x L 26,5 x l 19
Longueur Cordon d'alimentation (cm)	110

Nota : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.